

| INFIBRA TIPO 1 W 300 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTO:            | Miscela di farine di grano tenero tipo 1 e germe di grano per la produzione di pane, pizza, pasta e dolci.<br>Miscela fonte di fibra, ideale per la sostituzione delle tradizionali farine 0 e 00 nelle preparazioni che necessitano tempi medi di lievitazione. |
| INGREDIENTI:         | Farina di <b>grano</b> tenero tipo 1 , Germe di <b>grano</b> tenero tostato                                                                                                                                                                                      |
| MODALITA' D'USO      | Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00.<br>L'Utilizzo aumenta l'assorbimento di acqua                                                                                                                                                  |

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Umidità            | Max 15,50%  |
| Glutine secco      | Min. 11.0 % |
| Proteine (N x 5,7) | Min.13.0    |
| W                  | 290-310     |
| P/L                | 0.80-1.20   |
| Falling number     | Min 290     |

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale   | 100.000 Ufc/g   |
| Stafilococchi coagulasi + | 10 Ufc/g        |
| Salmonella                | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes    | Assente in 25 g |
| Bacillus cereus           | 200 ufc/g       |
| Muffe/lieviti             | 1.000 Ufc/g     |

#### INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI

|                 |                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fitofarmaci     | Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni |
| Micotossine     | Limiti di legge, regolamento (CE) n°2023/915 e successivi aggiornamenti                                |
| Metalli pesanti | Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001 e successivi aggiornamenti                    |
| Filth test      | Max 30 frammenti di insetto / 50 g.                                                                    |
| Allergeni       | Cereali contenenti <b>glutine</b> . Può contenere tracce <b>soia e senape</b> .                        |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto | Polvere                                                                        |
| Colore  | Tipico della farina tipo 1                                                     |
| Odore   | Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano |

#### CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

|                          |                                                                                      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo d'imballo           | Insaccato                                                                            |
| Peso netto               | Sacchi di carta da 5- 25 Kg                                                          |
| Informazioni             | Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza |
| Condizioni di stoccaggio | Luogo fresco e asciutto                                                              |
| TMC                      | 12 MESI massimo insaccato                                                            |

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Energia         | 1460 kJ /345 kcal |
| Grassi          | 1.7 g             |
| Di cui saturi   | 0.3 g             |
| Carboidrati     | 71 g              |
| Di cui zuccheri | 0.5 g             |
| Fibre           | 3.6 g             |
| Proteine        | 13.6 g            |
| Sale            | 0 g               |